

Erdbeer-Tarte

Zutaten

Schokomürbteig (Tarteforme 35x13 cm)

1 Ei
30 g Rohrohrzucker
20 g Kakaopulver
180 g Dinkelmehl Typ 630
100 g Butter weich

Vanillecreme

1 Päckchen Dr. Oetker Galetta
400 ml Milch

Außerdem

500 g Erdbeeren möglichst gleich groß
Bronzefenchel & Zitronenmelisse nach Belieben



Zubereitung

Schokomürbteig

1. Mehl, Ei, Zucker, Kakaopulver und Butter zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Die Tarteform buttern und mit Mehl ausstäuben. Den Teig in die Form geben und flach drücken bis die Form und die Ränder ausgefüllt sind.
4. Mit Blindbackerbsen auslegen und im vorgeheizten Ofen bei 180° C Umluft ca. 20 min. backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und dann aus der Form lösen. Vollständig auskühlen lassen.

Vanillecreme

1. Galetta mit nur 400 ml Milch laut Packungsanleitung zubereiten und auf die ausgekühlte Tarte streichen. (wem es zu viel Creme ist, der kann auch weniger nehmen. Aus dem Rest lässt sich eine leckere Nachspeise zaubern)
2. Erdbeeren putzen und auf der Vanillecreme verteilen. Wenn ihr große Erdbeeren habt, dann halbiert sie einfach und legt sie auf die Schnittflächen. Erdbeeren übrig? Dann klein schneiden und in die restliche Creme rühren. Fertig ist das Dessert.
3. Kräuter waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Über die Erdbeeren und die Creme streuen.